WORD

W
4

Microlins Brasil - Centro de Formação Profissional
Unidade Vila Maria

Nome:	**Nota do teste:**
Professor: Márcio Adriano Neves Dos Santos	

Frase do Dia:
Temos aprendido a voar como os pássaros...
A nadar como os peixes...
Mas ainda não aprendemos a sensível arte de viver como irmão. **(Martin Luther King)**

Uso de Marcadores

Neste texto use a fonte "Courier New"

Bolo de cenoura

Fácil de fazer.
1h 00min
8 porções

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 3 cenouras médias raladas
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Cobertura
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó ou Nescau®
- 1 xícara (chá) de açúcar
- Se desejar uma cobertura macia de chocolate coloque 5 colheres de leite com chocolate em pó Nescau®

Modo de Preparo

1. Bata tudo no liquidificador, primeiro a cenoura com os ovos e o óleo, depois os outros ingredientes misturando tudo, menos o fermento
2. Esse é misturado lentamente com uma colher
3. Asse em forno pré aquecido (l80ºC) por 40 minutos
4. Para a Cobertura: misture todos os ingredientes, leve ao fogo, faça uma calda de chocolate e coloque por cima do bolo.

2010 Márcio Adriano
patomite@hotmail.com

Microlins
Centro de Formação Profissional